



Cashew-Kirsch-Kuchen

Ein schneller Kuchen mit Cashewkernen zur Kaffeezeit

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

All-in-Teig:

150 g Cashewkerne

200 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

175 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

250 g weiche Butter oder Margarine

2 Eier (Größe M)

5 EL Milch

Füllung:

1 EL Kirschwasser

340 g Sauerkirschkonfitüre

1 Vorbereiten:

Cashewkerne grob hacken. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Cashewkerne, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Cashewkerne unterheben. Teig in der Springform gleichmäßig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Füllung:

Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Kirschwasser mit der Konfitüre verrühren und auf dem unteren Boden verstreichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit Cashewkernen belegen.

